A Mr. le Docteur Richard
Offre
Domingos Freire

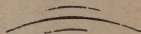
SOBRE

Os differentes aspectos da ourina nos casos de chyluria

PELO

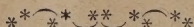
Dr. Domingos Freire

Lente cathedratico de chimica organica e biologica da
Faculdade de Medicina

— DO —

RIO DE JANEIRO

RIO DE JANEIRO
Typ. de Pinheiro & C., Rua 7 de Setembro 157

1888

Sobre os differentes aspectos da ourina nos casos de chyluria

Sabe-se que a chyluria é uma affecção que se revela pela presença da gordura em emulsão na ourina.

A grande variedade de colorido que a ourina apresenta nos casos de chyluria tem, desde muito tempo, impressionado a attenção dos pathologistas, sem que se tivesse no entretanto feito experiencias para explicar o facto.

Em um concurso para substituto na faculdade de medicina do Rio de Janeiro os candidatos discutirão entre si esta questão, o que me induzio a determinar no laboratorio a verdadeira origem dos diversos aspectos, ás vezes tão singulares, da ourina chylurica.

Com effeito, póde a côr desta ourina variar desde a que é devida á simples disseminação de alguns globulos de gordura em um liquido até

uma opalescencia uniforme e uma perfeita brancura, inteiramente semelhante á do leite. Notão-se tambem nos chyluricos ourinas que offerecem côr de café com leite mais ou menos escura. Emfim, casos ha em que a ourina é cremosa, coalhada, podendo mesmo transformar-se em massa quasi solida.

Appliquei-me a reproduzir artificialmente essas varias apparencias.

1º Misture-se a ourina normal com um oleo fixo qualquer e agite-se vivamente.

Manifestar-se-ha logo uma opalescencia mais ou menos notavel, conforme a quantidade do oleo contido na ourina.

Neste caso, como nos casos naturaes pathologicos, essa mudança de côr reconhece por causa a emulsão da materia gordurosa a favor do muco proprio da ourina.

A opalescencia será mais evidente quando houver ao mesmo tempo pequena proporção de albumina na ourina, o que acontece quasi sempre nos casos de chyluria.

2º Misturámos um volume de 32 grammas de ourina normal com meia gramma de um oleo incolor. Agitou-se tudo depois de addicionada uma

quantidade sufficiente de albumina. Convem notar que empregámos uma ourina pouco colorida.

A apparencia *leitosa* manifestou-se logo de modo homogeneo, o que se explica pela emulsão completa do oleo na albumina. Assim, pois, nos casos pathologicos em que a proporção de albumina é consideravel, assim como a da gordura, a *côr de leite typo* se apresentará mui naturalmente, comtanto que as ourinas sejão bastante aquosas e só encerrem pequena quantidade de materias corantes.

3º A côr de café com leite mais ou menos escura é devida á emulsão de gordura em uma ourina mais ou menos colorida de amarello Nas ourinas pouco concentradas, em que se nota a côr amarella um pouco acima da intensidade normal, a materia gordurosa ao emulsionar-se communicará uma apparencia de *café com leite muito claro*, ao passo que nas ourinas muito concentradas, de um amarello-escuro, a mesma emulsão dará côr de café com leite muito escura.

Finalmente, sendo as ourinas avermelhadas (hemato-chyluria), a emulsão formada terá um matiz mais ou menos trigueiro, segundo a proporção do sangue. Repitamos que todas estas

condições, todas estas imitações de côr, foram obtidas experimentalmente.

4º Quando a ourina é alcalina, em consequencia da formação do carbonato de ammonio, existem então as condições apropriadas para o aspecto de *coagulum* da ourina, porque ha saponificação da materia gordurosa sob a acção da ammonia.

Com effeito, reproduzimos artificialmente este facto, abandonando ao ar uma ourina normal que se tinha previamente emulsionado com oleo e albumina. Como é sabido, após um tempo mais ou menos longo, conforme a temperatura ambiente, desenvolve-se nestas condições a fermentação ammoniacal, que dá lugar á passagem da uréa ao estado de carbonato de ammonio.

Pois bem, no momento desta transformação, notou-se na ourina que se experimentava a formação de grumos, e com o correr do tempo uma coagulação extensa e completa Ora, nos chyluricos a ourina fica facilmente alcalina, mesmo dentro da bexiga Não admira portanto que ella se coagule nesta cavidade, o que explica a emissão de coalhos, ás vezes volumosos, no meio de atrozes soffrimentos.

Quando a ourina é acida, caso mais frequente,

o aspecto cremoso ou de coalho não póde produzir-se, porque a materia gordurosa não é atacada pelos corpos que communicão esta acidez á ourina, isto é, os uratos e phosphatos acidos.

5º Reproduzimos ainda artificialmente um ultimo caso, o da coagulação da ourina referida á presença neste liquido de forte proporção de sangue. Então o mecanismo da formação do coalho é devido apenas á solidificação da fibrina, o que faz com que este possa manifestar-se mesmo nas ourinas que têm reacção francamente acida.